



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KÖFTE PATATES

850 gr patates, orta boy
250 gr dana kıyma
200 ml İçim Süt
120 gr İçim Kaşar Peyniri
60 gr tost ekmeği
50 gr İçim Tereyağı
1 adet yumurta
1 adet soğan
35 gr file badem
Bir tutam adaçayı
Bir tutam maydanoz, ince kıyılmış
Sebze suyu
Sızma zeytinyağı
Tuz, karabiber

Derin bir kasede tost ekmeğinin iç kısımlarını alın ve İçim Sütle ıslatın.

Patatesleri tuzlu suda kabuklarıyla 40 dakika kadar haşlayın, sudan alın ve süzün. Henüz ılıkken soyarak bir kaseye koyun.

Bir kaşık kıyılmış maydanoz, bir kaşık zeytinyağı tuz ve karabiber ekleyin ve kabaca ezin. Maydanoz ve kıymayı ekmeklere katın. Tuz, karabiber ekleyip iyice karıştırın.

Ellerinize minik toplar halinde bölün. Tavada İçim Tereyağı'nı eritin. Soğanları ve adaçayını ekleyin. Kaynamaya başlayınca köfteleri içine atıp kapağını kapatın.

Suyunu çektiğinde köfteler kızarmaya başlayana kadar pişirin. Kapağını açarak bir kepçe sebze suyu ile ıslatın, karıştırın ve köfteleri tencereden alın.

Patateslerin yarısını 30 ml zeytinyağı ile yağladığınız fırın tepsisine dizin. Daha sonra peynirin yarısını, köfteleri ve kalan peynirleri yerleştirin.

Kalan patatesleri yumurta ile karıştırın. Fırın tepsisindeki karışımın üzerine ekleyin. File badem ve rendelenmiş İçim Kaşar Peyniri serpin. 200 derece fırında 20-22 dakika üzeri hafif kızarana dek pişirin.

Fırından aldıktan sonra maydanozla süsleyin ve dinlendirdikten sonra servis edin.

